

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelnicznemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Bierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego 1. 2.

Przerabianie buraków.

Urodzaj ziemniaków w roku bieżącym nie dopisał jeszcze bardziej, jak w roku poprzednim. Zdarzyć się więc może, że niejeden z kierowników gorzelń będzie musiał przerabiać inne produkty, a między niemi może i buraki. Przypomnienie teoretyczne postępowania przy przerabianiu ziemniaków i buraków razem, jak też samych buraków będzie zdaje się nam, zupełnie na czasie.

Z przerabiania ziemniaków i buraków razem odnosi się tę korzyść, że się otrzymuje zacier gęstszy, aniżeli przy przerabianiu samych buraków.

Napełnianie parnika Henzego oboma wspomnianymi materiałami odbywa się w ten sposób, że daje się najpierw do parnika ziemniaki, tak, aby one wypełniły cały konus jego, a na ziemniaki nasypuje się dopiero buraki. Następnie paruje się w sposób zwyczajny, jak przy przerabianiu ziemniaków.

Zachodzi jednak pewna różnica w tem, dla czego kartofle i buraki parujemy. Podczas gdy parowanie ziemniaków ma na celu rozluźnienie, względnie rozpuszczenie do pewnego stopnia skrobi, zawartej w ziemniaku, parowanie buraków ma za zadanie, usunięcie spoistości poszczególnych komórek buraków, a więc przemianę buraków na miazgę, z której by sok buraczany dał się łatwo wydzielić.

Należy też i na to zwrócić uwagę, że dla gwałtownego rozgotowania buraków potrzeba dłuższego czasu i wyższe-

go ciśnienia pary, aniżeli do parowania ziemniaków; stąd mogłyby łatwo zajść niekorzystne zmiany w parowanych kartoflach, a mianowicie miazga ziemniaczana skaramelizowałaby się, wskutek czego ucierpiałby stopień odfermentowania. Nie można także pominąć i tego, że przy parowaniu buraków z wodą kondenzacyjną, odpływającą z parnika Henzego, ubywa prawie zawsze trochę soku burakowego; — aby więc powetować następnie tę stratę cukru, należy przy parowaniu, po upływie pewnego czasu, skierować odpływ wody kondenzacyjnej do kadzi zaciernej.

Ażeby więc usunąć zasadnicze różnice parowania ziemniaków i buraków, a ewentualnie zapobiedz mogącym wyniknąć stąd szkodom w wydatkach, należy przy przerabianiu wspólnie ziemniaków z burakami postępować, według rady prof. Magersteina, mniej więcej w sposób następujący:

Po napełnieniu parnika Henzego ziemniakami i burakami w sposób wyżej podany, paruje się oba te surowe materiały jak zwyczajnie, tak długo, aż się kartofle całkiem ugotują; następnie wydmuchuje się kartofle z parnika. Potem przerywa się wydmuchiwanie i paruje się dalej pozostałe w parniku Henzego buraki aż do zupełnego rozgotowania. Przez to nie naraża się ziemniaków na szkodliwe skutki zbyt długiego parowania.

Skoro parowanie buraków trwa jeszcze z godzinę należy zacząć wydmuchiwać uparowane buraki; nie wydun-

chuje się jednakowoż całej masy rozgotowanych buraków, lecz większą znacznie jej część, poczem zaprzestaje się wydmuchiwanie. Następnie zaś kontynuuje się dalsze wydmuchiwanie jeszcze dwa razy w odstępach czasu jednego kwadransa, przyczem reszta masy buraczanej wydostaje się z parnika Henzego. Tylko z wielkich buraków, albo buraków, danych do parnika z główkami, pozostają w parniku nierozgotowane kawałki.

W ten sposób można przerabiać razem ziemniaki i buraki, dodając tych ostatnich w stosunku 30 proc. ilości przerabianych kartofli.

Na zacierach, przy wspólnem przerabianiu ziemniaków i buraków powstaje podczas fermentacji specjalna powłoka zjawisko to przypomina bardzo fermentację pienistą. Zapobiedz temu można, jak radzi J. Pecold, dodaniem do zacieru w kadzi zaciernej 0.8 części kwasu siarkowego na tysiąc części zacieru. Nie ma przy tem najmniejszej obawy, by ten nieznaczny dodatek kwasu siarkowego uszkodził urządzenie gorzelni lub w najmniejszym choćby stopniu zaszkodził zdrowiu bydła karmionego wywarem, z tego zacieru powstałym.

Ponieważ powłoka ta pienista powstaje przy zacierach ustawianych przy temperaturze wyższej, przeto można zapobiedz tworzeniu się jej stosując niższą ciepłotę ustawienia.

Gdzieniedzie przerabia się w gorzelniach same buraki, bez zastosowywania do parnika Henzego specjalnych jakich urządzeń. Buraki paruje się w Henzem pod ciśnieniem 2 do 3 atmosfer przez $1\frac{1}{2}$ do 2 godziny, a następnie wydmuchuje się je z parnika. Do kadzi zaciernej doprowadza się większą część wody kondenzacyjnej, ażeby zapobiedz stracie cukru.

Zaciera buraczane szumują jednak dosyć silnie w kadzi zaciernej, głównie jednak podczas fermentacji w kadzi fermentacyjnej. Zwykle zapobiega się temu uciążliwemu szumowaniu przez pokropie-

nie tej powłoki pianistej oliwą lub także naftą. Ażeby zaoszczędzić sobie tej roboty, a zarazem utrudnić szumowanie zacieru fermentacyjnego, dobrze jest, jeżeli się przed samem wytłoczeniem buraków z parnika doda do kadzi zaciernej trochę oliwy. Przy mieszaniu zacieru w zacierni rozbija się oliwa równomiernie na całą masę. Zapobiega się przez to szumowaniu zacieru w kadzi zaciernej w czasie chłodzenia go, a jeszcze bardziej podczas fermentacji. Zaleca się również dodatek oliwy do zacieru nawet wtedy, gdy się przerabia ziemniaki razem z burakami.

Przerabianie zepsutych i nadgniłych kartofli.

Gorzelnie galicyjskie przerabiają w przeważnej, i to bardzo, części, prawie wyłącznie kartofle i gdzie indziej tylko napotyka się na gorzelnię, w której do wyrobu spirytusu używa się kukurudzy i żyta. Kiedy jednakowoż urodzaj kartofli nie dopisze, podobnie jak to miało miejsce w kampanii ubiegłej, a w obecnej jeszcze bardziej, kiedy oprócz tego plon z kartofli nie tylko, że nie jest obfity, ale jest przytem i lichi jakościowo, gorzelnik, przerabiający u siebie kartofle znajduje się w poważnym kłopotcie.

Przerabianie zepsutych i nadgniłych kartofli jest możliwe, należy jednak przeszkodzić rozwojowi bakterii gnilnych w zacierze, względnie zabić mikroorganizmy, w takiej chorej kartofli już się znajdujące.

Wiadomo, że niedawno, bo rok temu znany badacz gorzelnictwa dr. Herman Lange, opierając się na poprzednich próbach profesorów Henneberga i Stiegelera wskazał na kwas mrówczany, jako doskonały antyseptyk wewnętrzny w gorzelni. Ten kwas mrówczany wskazany jest również, jak dobry środek ochronny przy przerabianiu chorych kartofli, a znany go w handlu pod nazwą „alacetu“.

Jak z praktyki nie trudno przekonać się można, przy przerabianiu zepsu-

tych lub nadgniłych kartofli, podczas fermentacji zawartość kwasu wzrasta do ilości anormalnej. Dzieje się to dlatego, że bakterie gnilne nie zostały w parniku Henzego zupełnie usunięte, czyli zabite. Można temu po części zaradzić, postępując tak, by para silnym prądem przenikała przez całą masę gotowanych kartofli.

Jednakże i przy tym sposobie parowania kartofli pozostaną w zacierze jeszcze niektóre niezabite bakterie, które następnie okazują się szkodliwymi.

Dr. Lange radzi w tym wypadku zastosowanie kwasu mrówczanego i podaje dla tej manipulacji przepis następujący.

1) Kwas mrówczany rozcieńcza się w stosunku 1:9 w zwyczajnej wodzie źródlanej, a mianowicie zlewa się do małej kadki 1 litr kwasu i 8 litrów wody i dobrze się miesza. Tę mieszaninę należy przechowywać w szczelnie zamkniętym naczyniu (butlu).

2) Do chołowicy, sporządzonej w sposób zwyczajny, czy to przy użyciu kwasu mlekowego, czy kwasu siarkowego dodaje się podczas chłodzenia nakwaszonej chołowicy przy 37°C (30°R) na każde 100 litrów zacieru 100 ccm. mieszaniny sporządzonej jak pod 1). Zawartość kwasu zwiększa się przez to o $0,05^{\circ}$ ($= 0,01129$ pcl czystego kwasu mrówczanego na wagę).

3) Dla przyzwyczajenia drożdży do kwasu mrówczanego, należy po trzykrotnym prowadzeniu drożdży, podwyższyć ilość dodawanego roztworu kwasu mrówczanego do 200 ccm. na każde 100 litrów zacieru, a po dalszym sześciokrotnym prowadzeniu drożdży do 300 ccm na każde 100 l. zacieru. W przedostatnim wypadku zawartość kwasu podniesie się o $0,1^{\circ}$, w ostatnim zaś o $0,15^{\circ}$, odpowiednio do podwójnej, względnie potrójnej ilości czystego kwasu mrówczanego.

4) Ciepłotę ustawienia chołowicy, do której dodaje się roztworu kwasu mrówczanego należy podnieść o $1-2^{\circ}\text{C}$

($= 1-1,5^{\circ}\text{R}$) od zwyczajnie stosowanej temperatury.

Mycie jęczmienia.

Mycie jęczmienia od dawien dawna stało się w słodowni zwyczajem, który przedtem praktykowano w formie jak najbardziej prymitywnej — dziś stało się ono w słodowni integralną częścią pracy, wykonywanej rzeczywiście gruntownie.

W słodowni starego typu przedsiębrano mycie jęczmienia, że się tak wyrażę, nieswiadomie, dziś natomiast myje się z całą świadomością, że mycie jest koniecznem do dobroci siodu i stosuje się do tego specjalne aparaty do mycia jęczmienia. Aparatów tych jest moc niezliczona, o żadnym jednakowoż nie można powiedzieć, by ze względów praktycznych okazał się niepożytecznym.

Jeżeli jednak idzie o to, które z tego mnóstwa aparatów do mycia jęczmienia są lepsze, należy pierwszeństwo oddać tym, w których nie ramiona, czyli mieszadła ruchome i t. p. powodują poruszanie się i tarcie masy jęczmienia, ale te, które ruch i czyszczenie się wzajemne ziarn jęczmiennych powodują przy pomocy silnego prądu powietrza, przebiegającego między dwoma otwartymi rurami, u dołu i u góry umocowanymi.

Takie tarcie się masy jęczmienia przy pomocy silnego prądu powietrza można w płuczkarni bardzo łatwo uregulować, a to w dwojaki sposób: albo że się doprowadza raz mniej raz więcej wody, albo że się zupełnie wodę z płuczkarni usuwa, naturalnie, że jęczmień musi być moczony, przepuszcza przez masę jęczmienia silny prąd powietrza, a następnie silny prąd wody. Okazało się z praktyki, że jęczmień zostanie najlepiej wymyty, gdy ziarna jęczmienia trą się same o siebie, mechaniczne zaś poruszanie powinno umożliwić tylko wzajemnie tarcie się ziarenek.

O ile pod tym względem niema dwóch zdań, o tyle sprzeczne są zapatrywania

w tem, kiedy najkorzystniejsze i najodpowiedniejsze jest mycie jęczmienia. Jedni twierdzą, że mycie jęczmienia powinno mieć miejsce przed namoczeniem go, drudzy, że po pewnym czasie moczenia, inni wreszcie, że mycie należy przedsiębrać dopiero po zupełnem namoczeniu jęczmienia. Każde z tych zapatrywań ma swoje dobre i złe strony, za każdym przemawia pewne *pro*, ale i przeciw niemu pewne *contra*.

Mycie jęczmienia przed namoczeniem ma wielu przeciwników, a to z tego powodu, że cząstki brudu na ziarnach jęczmienia za mało są jeszcze rozmiękczone i dla tego dają się z trudnością oddzielić i usunąć; natomiast przedstawia ono tę korzyść, że twarde jeszcze ziarna jęczmienia mogą się tem silniej o siebie ocierać, nie ponosząc przy tem żadnej szkody, a dalej, że jęczmień taki, wskutek wymycia więcej porowaty, da się daleko łatwiej i bardziej równomierne namoczyć.

Jeżeli się mycie jęczmienia przedsięwzięmie po krótszem lub dłuższem namoczeniu go, to da się wprowadzić wtedy brud, rozmiękczone już, łatwiej usunąć, jednakowoż ponieważ i ziarno wskutek namoczenia zmiękło, może zostać przy tarcu łatwo uszkodzonym, i jeżeli w brudzie znajdowały się także szkodliwe bakterye, to nie jest wykluczonem, że się one podczas dalszego moczenia rozwiną i sięgną w głąb ziarna, tak, że ich potem usunąć nie będzie można.

Wreszcie mycie jęczmienia po ukończonem namoczeniu, znajduje nie wielu chyba zwolenników, gdyż ziarna są już bardzo rozmiękczone, a co zatem idzie łatwo mogą ulec zniszczeniu.

Z przytoczonych powyżej korzyści i ujemnych stron wszystkich zapatrywań na sposób mycia jęczmienia wynika, że: kto chce przedsiębrać mycie jęczmienia gruntowne i odpowiadające wszystkim wymagom, oraz chce z tego jęczmienia jak największe osiągnąć korzyści, powinien przedsiębrać mycie właściwie dwa razy, a mianowicie raz myć jęczmień

jeszcze niemoczony, twardy, aby usunąć bakterye osiadłe na łupinie ziarna przez silne tarcie się masy jęczmienia, oraz aby późniejsze namoczenie ułatwić sobie, następnie drugi raz po prawie 12-godzinnem namoczeniu, aby zupełnie usunąć rozmiękczone już drobiny brudu. Jeżeli aparat do mycia z kadzią do moczenia połączony jest w sposób prosty, to wówczas dwukrotne mycie nie przedstawia prawie żadnych trudności; należy tylko, aby aparat z kadzią stanowił ciągły aparat rotacyjny.

Jeżeli jednak mimo to pragnie kto stosować tylko jednorazowe mycie jęczmienia, niechaj myje jęczmień po 4—6 godzinnem moczeniu; w ten sposób dadzą się najłatwiej i najlepiej połączyć korzyści mycia dwukrotnego. Wczesne mycie przyczynia się również w znacznej mierze do czystości wody, w której się jęczmień moczy, albowiem bakterye w tej wodzie nie mogą się już tak łatwo rozmnażać, przez co unika się szkód, o które łatwo, szczególnie tam, gdzie odpływ wody jest utrudniony.

„Z. F. Sp. J.“

Imingo.

Pomysłowość ludzka na polu wynalazienia coraz to nowych preparatów jest na każdym polu w istocie nie wyczerpana. To samo i w gorzelnictwie. Nie ma prawie miesiąca, żeby ktoś nie wynalazł albo jakiej nowej metody przetwarzania rozmaitych płodów surowych, albo przyrządu, albo środka ochronnego czy antyseptyku. W tej powodzi prawdziwej wynalazków gubi się gorzelnik, nie wiedząc co lepsze, bo stugębna reklama wszystko za najlepsze uznaje.

W szeregu złych i dobrych, ale jednak reklamowanych środków antyseptycznych w gorzelni, pojawił się nowy pod dziwaczną nazwą „Imingo“ przeznaczony specjalnie do pociągania naczyń drożdżowych i kadzi fermentacyjnych, aby w ten sposób przeszkodzić

rozwojowi mikroorganizmów w porach drzewnych.

„Imingo“ ma swoje dobre, ale ma i wybitne złe strony.

Jeżeli się kadź pociąga farbą olejną lub lakierem lub czym innym podobnem, powinny one tworzyć silną powłokę zamykającą szczelnie wszystkie pory kadzi; tymczasem przy czyszczeniu kadzi fermentacyjnej którymkolwiek z używanych środków dezynfekcyjnych, przez tarcie szczotką farba się ściera, powstają w powłoce małe szparki, które stanowią dla drobnoustrojów doskonałą drogę do wnętrza drzewa. Z tego też powodu zaniechano pociągania farbą kadzi fermentacyjnych, a ograniczono się tylko do zastosowania środków dezynfekcyjnych, przy pomocy których utrzymuje się naczyńia w czystości.

Ponieważ kierownik gorzelnii nie może sam czyścić każdego naczynia z osobna, lecz robotę tę zdać musi na swoich pomocników, którym nawiasem mówiąc nie zawsze można ufać, przeto zdarza się nie rzadko, że mimo zastosowania jak najlepszych środków dezynfekcyjnych, tworzą się w naczyniach mikroorganizmy, które są w stanie w krótszym, czy dłuższym przeciągu czasu zakażać robotę.

Brak dotychczas takiego środka, któryby robotę gorzelnika ułatwił i zabezpieczył ją od zepsucia; środkiem też takim pragnie być „Imingo“, farba, którą pociągano już kadzie w niektórych gorzelniach podobno z dobrym skutkiem.

Farba ta chwytą się dobrze zarówno drzewa jak i żelaza i jest nieczułą na kwasy, a nawet na amoniak. Ma tę dobrą własność, że pod wpływem ciepła się rozszerza, pod wpływem zaś zimna kurczy i przystaje doskonale do materiału, który nią pociągnięto. Zachowuje od zakażenia kadzie stare i nowe, o ile drzewo starych kadzi nie jest już zanadto nadpsute. „Imingo“ używa się rozcieńczone w odpowiednim stosunku oliwą. Wynalazca doradza trzykrotne pociągnięcie naczyń tym rozczynem, jak-

kolwiek ma podobno wystarczyć i dwukrotne pociągnięcie. Farba gęstnieje szybko na suchem powietrzu. Ściany naczyń, pociągnięte tą farbą pozostają gładkie, a powłoka nie schodzi mimo używania u. p. formaliny i montaniny, przy myciu gorącą wodą, szczotkowaniu i t. p.

To byłyby dobre strony tego środka, nie wszędzie jeszcze stwierdzone, natomiast złe nie ulegają kwestyi i są następujące: najpierw farba jest czarna, a to jest pierwsze złe, następnie zanim wyschnie wydziela woń bardzo nieprzyjemną, i nie może być nigdy w bliskości ognia, gdyż łatwo się zapala.

Podobno ma się także „Imingo“ nadawać do pociągania kotłów, czem się ma zapobiegać tworzeniu się osadu na ścianach wewnętrznych kotła. Czy tak jest, okaże się na wiosnę po ukończeniu kampanii.

Tak się przedstawia „Imingo“, w swoich zaletach i wadach, co z obowiązku sprawozdawczego notujemy, nie radząc niczego, bo i ten środek zdaje się nam niedostatecznym jeszcze i wcale nie wyższym od innych, nieposiadających jego zalet, ale też nieposiadających jego wad.

w. r.

Kampania 1905/6 w Niemczech.

Ubiegła kampania 1905/6, która ukończoną została we wrześniu, zaznaczyła się olbrzymim, bo prawie niebywałym w Niemczech wzrostem produkcji. Albowiem podczas kiedy kampania w roku 1904/05 doprowadziła wytwórczość spirytusu w Niemczech do wysokości 3,791.183 hl., kampania ubiegła wykazuje produkcję aż 4,376.691 hl. czyli wykazuje wzrost produkcji o 785.508 hl! Zwyżkę tę wykazuje statystyka mimo to, iż miesiąc wrzesień 1906 w porównaniu z takimiż miesiącami lat ubiegłych okazuje się pod względem produkcji najniższym, gdyż np. w miesiącu tym tego roku wyprodukowano o 40.391 hl mniej spirytusu ani-

żeli we wrześniu roku przeszłego. Tę olbrzymią zwyżkę produkcji spirytusu w ubiegłej kampanii umożliwił najpierw doskonały zbiór kartofli w roku poprzednim, a następnie warunki produkcyjne państwa, które ustosunkowały się na ogół znacznie lepiej.

Jeżeli się weźmie na uwagę poszczególne gałęzi wytwórczości producentów spirytusu, to okaże się wzrost produkcji w wyrobie wódki do picia. Wzrost ten jest wprawdzie nie wielki i jakkolwiek nie stoi on w stosunku proporcjonalnym do szybkiego wzrostu liczby ludności Niemiec, to jednak jest on stały i odpowiada wzrostowi konsumpcji. Wzrost konsumpcji wódki do picia wynosi 3% konsumpcji przeszłorocznej; charakterystyczne jest jednak, że stosunek ten utrzymywał się stale przez wszystkie miesiące roku (podobnie było w r. 1901) i dopiero we wrześniu br. widzimy spadek konsumpcji w porównaniu z wrześniem roku ubiegłego prawie o 7.000 hl. (mianowicie 182.439 hl w wrześniu 1906 a 189.127 hl we wrześniu 1905.). Suma jednak spirytusu zużytego jako trunek przez cały ten rok — a to jest najważniejsze — wykazuje wzrost konsumpcji o 56 tysięcy hl. wobec konsumpcji ubiegłego roku. Ten wzrost konsumpcji wpłynie niezawodnie na podniesienie przyszłego kontyngentu spirytusu.

Cały ruch na rynku spirytusowym w miesiącu wrześniu 1906 przedstawia się według dat statystycznych następująco:

Stan z końcem sierpnia	1,045.500 hl
Wyrobiono we wrześniu	76.239 „
Razem było	1,121.739 hl

Z tego spotrzebowano:

1. Wódki do picia	182.439 hl
2. Spirytusu bez cła	99.525 „
3. Wywieziono	11.476 „
Razem	293.440 hl

Stan z końcem września	
powinien więc wykazać	828.299 hl
Wykazano jednak tylko	774.908 „
Nie zgłoszono więc zużycia	53.391 „

Cały ruch na niemieckim rynku spirytusowym przez kampanię 1905/06 można przedstawić w następujących cyfrach:

Stan z 1. października 1905	393.836 hl
Wyrobiono w r. 1905/06	4,376.691 „
Razem było	4,770.527 hl.

Z tego zużyto:

1. Wódki do picia	2,265.669 hl
2. Spirytusu bez cła	1,482.610 „
3. Wywieziono	168.260 „
Zużyto razem	3,916.539 hl

Stan z końcem kampanii 1905/06 powinien więc wykazać 853988 hl wykazuje jednak tylko 774908 „ Nie zgłoszono więc zużycia 79080 hl Poważne myśli obudzić musi niezwykła wysokość stanu spirytusu z końcem kampanii, która w tym roku wynosi prawie aż 775.000 hl.

Stan ten w porównaniu z trzema ostatnimi kampaniami przedstawia się tak:

W kampanii 1902/3	pozostało	394.000 hl
„ „ 1903/4	„	261.000 „
„ „ 1904/5	„	300.000 „
„ „ 1905/6	„	774.908 „

Jest to ilość wprost niezwykła i w statystyce wyrobu spirytusu prawie że niespotykana, albowiem raz tylko w kampanii 1901/02 pozostałość spirytusu wynosiła prawie około miliona hektolitrow. Wobec tych cyfr łatwo zrozumieć, że niemiecki przemysł spirytusowy musiał się także zwrócić ku zagranicy, ku eksportowi. Tak się też istotnie stało, bo kiedy w kampanii 1904/05 eksport z Niemiec wynosił 4 529 hl, w kampanii ubiegłej doszedł on do cyfry 170.000 hl. Rozumie się że był to eksport z konieczności, który się odbił wielką zniżką na cenie spirytusu z Niemiec eksportowanego. Eksportowano głównie do innych części świata, a mianowicie najwięcej do Boliwii (Ameryka), koloni niemieckich, francuskich i angielskich w Afryce, do Japonii, bardzo zaś mało do Finlandyi.

Ważna wiadomość.

Telegraficznie zawiadomiono nas z Wiednia dnia 30. października 1906, że *ustawa pensyjna dla urzędników prywatnych została przez Izbę panów przyjęta bez zmiany i bez rozprawy.*

Ten wielce doniosły fakt ustawodawczej sprawiedliwości uradować powinien i gorzelników zawodowych, albowiem od chwili wejścia tej ustawy w życie, odpadnie im troska o zabezpieczenie starości, nieudolności do pracy i zaopatrzenie osieroconych rodzin. Technicy gorzelniani, jako kierownicy zakładów przemysłu rolniczego, zaliczają się do urzędników prywatnych i jako tacy będą podlegać przymusowi ubezpieczenia pensyjnego.

Ustawa pensyjna wejdzie w życie w dwa lata po sankcyi monarszej, której oczekiwać należy w krótkim przeciągu czasu. Nie traćcie zatem gorzelnicy marnie czasu na wyczekiwaniu! Należy wyzyskać porę właściwą, by mieć za sobą dwa lata należenia ubezpieczenia pensyjnego. Kto do tej pory nie należy jeszcze do Towarzystwa wzajemnych ubezpieczeń urzędników prywatnych, niechaj się wpisuje do niego niezwłocznie, a w takim razie zyska trzy lata należenia, gdyż przed zakończeniem roku może mu być policzony i rok 1906.

Towarzystwo urzędników prywatnych zostanie najniezawodniej instytucją zastępczą zakładu pensyjnego dla Galicyi, a statuty jego zapewniają znacznie wydatniejsze korzyści, niż przyszły ustawowy zakład pensyjny.

Szkoda zwiłki, bo życie nasze krótkie i czas zmarnowany nie powraca. W dobrze pojętym interesie naszych gorzelników **wzywamy gorąco**, aby tłumnie przystępowali do wymienionego Towarzystwa, które przyjmuje wszystkich urzędników pryw., bez różnicy narodowości, religii i pici.

Zgłoszenia należy adresować: Wydział centralny Towarzystwa wzajemnych

ubezpieczeń urzędników prywatnych — Lwów — ul. Tańskiej Hoffmanowej 1. 3, skąd otrzyma się wyjaśnienia, prospekty i wnioski.
Redakcja.

Sprawy Towarzystwa.

Do Towarzystwa przystąpili w dalszym ciągu panowie:

175. Salamon Rattner, kierownik gorzelni w Krzywem, p. Radziechów;
176. Leon Hirschrift, kierownik gorzelni w Sabinie, p. Radziechów;
177. Israel Helweit, kierownik gorzelni w Koropcu, p. Pomorzany;
178. Jakób Mehlsak, kierownik gorzelni w Stronibabach, p. Krasne;
179. Leon Nussbaum, kierownik gorzelni w Stołpinie, p. Toporów.

Prosimy wszystkich Członków, którzy zalegają ze składkami, więcej niż rocznymi, aby zechcieli rachunki uregulować, a w razie niemożliwości uiszczenia, zawiadomili o tem prezydum. Równocześnie upraszamy P. T. nowoprzystępujących członków, o nadsyłanie wpisanego i składek na ręce Skarbnika

Prezes:

T. Chrzęszcz.

Zmiany posad.

Bernard Kümmeł objął od 1. października b. r. posadę kier. gorz. w Lubyczy królewskiej, a nie jak mylnie podano w Nr. 20 „Gorzelnika“ w Bereźnicy królewskiej.

W Bereźnicy królewskiej kierownikiem gorzelni jest p. Kazimierz Buchelt.

Dalsze zmiany:

Kasper Kowal kier. gorz. w Garbkach, p. Rohatyn.

Pytanie:

- I. Uprzejmie proszę P. P. Kolegów zawodowych o informację, odnoszącą się do aparatu pomysłu Paukscha, do suszenia ziemniaków? — Kto zna

ów aparat i miał w ogóle możność zapoznania się z suszeniem ziemniaków raczy mi łaskawie odpowiedzieć na pytania następujące:

- 1) Czy i o ile konstrukcja aparatu paukszowskiego jest lepszą od innych systemów suszenia, jaka jest jego cena i rentowność;
- 2) Czy suszone ziemniaki nadają się do przeróbki w gorzelni, tudzież według jakiego postępowania technicznego;

II. Według jakiego postępowania technicznego należy przerabiać w naszych gorzelniach rolniczych buraki pastewne?

Niedoświadczony.

Zaproszenie.

Mam zaszczyt zawiadomić Panów Kolegów zawodowych, iż w dniach 6, 7 i 8 listopada 1906 przeprowadzam w gorzelni siebieczowskiej dokładną i ścisłą próbę z prowadzeniem drożdży metodą Dra Kuesa. Próba odbędzie się pod kierownictwem moim przy obecności instruktora, wprowadzającego tę metodę po gorzelniach.

Leży w interesie wszystkich kierowników gorzelń, aby się dokładnie zapoznać z postępowaniem, mającym znakomicie uprościć pracę techniczną i pomnożyć wydatki spirytusu. W tym celu najuprzejmiej zapraszam Panów Kolegów do wzięcia osobistego udziału w tej generalnej próbie i w omówieniu jej wyników. Im liczniejszym będzie grono nasze, tem poważniejsze mieć będzie znaczenie ocena tak wiele obiecującej metody, a skoro wypadnie ona dodatnio, tem chętniej i śmielej będziemy mogli nowe postępowanie zalecić szerszemu ogółowi gorzelników do zastosowania.

Ruch gorzelni rozpocznie się o godzinie 8-ej rano, pierwsze drożdże zostaną przyrządzone o godz 10-ej rano, zaś

drugie drożdże o godz. 2-iej po południu. Kto zatem z Panów Kolegów zechce przybyć, niechaj to uczyni rano, by mógł być obecnym przy rozpoczęciu się próby.

Adres: Siebieczów, stacya kolei Bełz (linia kolejowa Lwów-Sokal, tudzież Jarosław-Sokal). Pociągi przychodzą do Bełza: pierwszy o godzinie 12-ej w nocy, drugi o 4-ej po południu.

Uprzejmie proszę o zawiadomienie listowne o przybyciu zamierzonym.

Siebieczów (poczta Maszków) 20. października 1906.

Franciszek Łatawiec,
kier. gorz.

ROZMAITOŚCI.

Zjazd gorzelników z guberni lubelskiej odbył się w Lublinie, w sali stowarzyszenia rolniczego. W zjeździe przyjęło udział 30 uczestników. Obradom przewodniczył powołany jednogłośnie p. W. Niewęglowski z Łabuń. Celem zebrania był wybór 2 delegatów oraz ich zastępców do zarządu świeżo zorganizowanego Stowarzyszenia pracowników gorzelniczych w Warszawie. Na delegatów tych większością głosów zostali wybrani pp: W. Niewęglowski i W. Djakowski, na zastępców pp: Jan Hoffman i Józef Kwapiszewski. Następnie rozpatrzono ustawę stowarzyszenia, którą w zasadzie przyjęto. W głównym zjeździe w Warszawie postanowiono wziąć jaknajwiększy udział oraz uchwalono, aby na zjazd ten wnieść następujące wnioski: a) załatwiania nieporozumień pomiędzy właścicielami gorzelni, a gorzelnikami za pośrednictwem Stowarzyszenia, b) założenia pisma fachowego w Warszawie przy „Gazecie rolniczej” i c) ograniczenia przyjmowania ilości praktykantów. („Gazeta rolnicza”).

Prof. Józef Mikułowski Pomorski członek Komitetu Tow. Gosp., mianowany został dyrektorem Akademii rolniczej w Dublanach w miejsce p. Juliusza Frommela, który po kilkuletnim wzorowym prowadzeniu Akademii na własne żądanie, przenosi się w stan spoczynku.

O ile znamy opinię ogółu, cały kraj z prawdziwą radością powitał świeżą nominację.

Nowy Dyrektor Dublan jest przewodniczącym Komitetu redakcyjnego „Rolnika” i sekcji statystycznej przy Komitecie Towarzystwa Gospodarskiego.

Związek producentów spirytusu we Lwowie. Mimo rozpoczęcia ruchu znacznej

części gorzeli, brak spirytusu gotowego jeszcze nie ustąpił i ze wszystkich stron jest ogromny popyt tak na spirytus kontyngentowany, jak i niekontyngentowany. Rafinerie pozagalicyjskie, które dotychczas wstrzymywały się z zakupem spirytusu, w nadziei, że dotychczasowe ceny doznają zniżki, obecnie już są zmuszone nagle zapotrzebowanie swoje pokryć. Wzmocniona tendencja dla spirytusu gotowego wpłynęła również na utrzymanie się cen towaru terminowego, tem więcej, że nasi producenci, ze względu na niekorzystne rezultaty zbiorów tegorocznych kartofli, ze sprzedaży swej produkcji wcale się nie śpieszą.

Za gotowy spirytus kontyngentowany płać po K. 37.50 do K. 38.—, za nadkontyngentowany zaś po K. 20.50 do K. 21.— loko stacye wschodnio-galicyjskie.

Targ spirytusu.

Spirytus paritas Tarnopol za 100 ltr. gotowy od 36.50 do 36.75, Spirytus paritas Tarnopol na terminy — od —, spirytus paritas Tarnopol ekskontyngentowany 20.50 do 20.25

Wiedeń, 31/10 1906. Za towar skontyngentowany z destawą natychmiastową kor. 40.80 do 41.20.

„Prosimy o odnowienie przedpłaty na IV. kwartał i wyrównanie zaległości“.

Administracya.

Drobne ogłoszenia.

Kierownictwo gorzelni ks. Sanguski w Krzyżu p. Tarnów przyjmie zaraz praktykanta z ukończoną 4 klasą szkół średnich lub przemysłowych. Ci, którzy płać za naukę i wikt mają pierwszeństwo.

Zarząd gorzelni i krochmalu w Siebiechowie p. Moszków, koło Sokala, poszukuje praktykanta inteligentnego, zdolnego, z kursem dublańskim lub najmniej 4 klasą gimnazyalną lub realną.

Gorzelnik, zdolny, energiczny, pracujący w zawodzie gorzelnicy przeszło 26 lat, obznajomiony z wszelkimi aparatami oraz rekonstrukcją gorzelni poszukuje posady. Może objąć równocześnie czynności kontrolora, rachmistrza lub kasyera. Zgłoszenia do Administracyi Gorzelnika pod Zb.

Zaoni Koledzy! Kto z Was wie o wolnej posadzie kierownika gorzelni, niech raczy zawiadomić o tem administracyę „Gorzelnika. Dołączam koleżeńskie pozdrowienie.

S. Orzechowski.

Laboratorium fizyologiczne
dla przemysłów fermentacyjnych

Alfred Jörgensen

Kopenhagen V. (Frydendalsvej 30) Danemark.

Praktyczne kursa fizyologiczne przemysłu fermentacyjnego dla początkujących i starszych zawodowców.

Laboratorium analityczne.

Oddział czystej hodowli.

O programy i wyjaśnienia należy się zwracać do Dyrektora.

Własny solidny wyrób a najtańszy wag.
system Reimanna do oznaczania skrobi w kartoflach, poleca po cenie 44 koron — ciężarki od 10 mgr. do 50 gr. 500 gr. 8 K
W. WADOWICKI, mechanik, Dublany obok Lwowa.

Najtańsze źródło zakupu dla gorzelnii!

Wszelkie techniczne przybory, instrumenta, chemikalia i t. d.

Ilustrowany mały podręcznik: Własna ocena i kontrola pracy fachowej w gorzelni za 1 mk. dostarcza i poleca najuprzejmiej

A. Gątkiewicz Gorzyceki per Borowo Bez.
Posen via Czempin.

Sławne drożdże

z fabryki Ad. Ig. Mautnera i Syna
we Wiedniu.

Główny skład i zastępstwo na Galicyę

Karola Bałabana następcą

Jan Stromenger

Lwów, ul. Karola Ludwika 5.

Jedynie przydatne do zacieru gorzelnianego, ponieważ **bez krochmalu.**

Zlecenia z prowineyi uskutecznia się bezzwłocznie.

PRZEŁOM

Adres: Lwów, Miłkowskiego 2.

Organ społeczny urz. pryw. wszelkich kategorii
Wychodzi: 1, 10 i 20 każdego miesiąca
Przedpłata rocznie tylko 8 koron.

Przegląd Gorzelniczy,

jedynie polskie pismo gorzelnicze
w Niemczech,

Organ Wydziału gorzelniczego na W. ks. Po-
znańskie — wychodzi rok 12-ty pod redakcją
S. Piekuckiego — Obrowo p. Obrzycko

(Obersitzko Bez. Posen).

Prenumerata roczna w Austrii 8 kor., w Rosyi 4 rs.

PATENTY

na wynalazki
wyjednywa

Inżynier Stan. Dzbański

przysięgły Rzecznik patentowy
Wiedeń VII. Lindengasse 2 (w pobliżu c. k. urzędu
patentowego).



Bernhard Leib, Tarnów

WĘGLE

dostarcza wszelkiego rodzaju przedsiębior-
stwom węgle najlepszego gatunku po bar-
dzo przystępnych cenach i warunkach.

Dostawa franco do każdej stacji kolejowej.

Cenniki na żądanie bezpłatnie.



Tanie czeskie pierze:

5 kilogramów 9.60 kor. lepsze
kor. 12. białe bardzo miękkie kor.
18—24. śnieżno białe miękkie
puchy kor. 36—38. Wysyłka bez-
płatna za zaliczką. Zamiana lub

zwrot za zwrotem kosztów przesyłki dozwolone.

Benedykt Sachsel

Lobes Nr 291. poczta Pilzno (Czechy).

BOLESŁAW JAWORSKI

w Pofurzycy p. Sokal

Skład instrumentów do kontroli technicznego postępowania gorzelni, oraz pasów i artykułów gumowych
poleca

Alkoholometry — Ciepłomierze — Cukromierze — Kwasomierze — Wagi do oznaczenia
skrobi w kartoflach — Mikroskopy — Wszelkiego rodzaju szkła do prób chemicznych —
Wodoskazy — Pasy skórzane, bawelnicane, amerykańskie, pasy Balata, pasy gumowe —
Rzemyki do szycia pasów — Spinki do pasów i t. p. — Węże gumowe, parciane i ze
spiralką — Płyty gumowe, asbestowe i asbestonitowe — Smarowidła i t. p. artykuły.

Cenniki ilustrowane darmo i opłatne.

Ważne dla gorzelń rolniczych!

WW. PP.. Mam zaszczyt zwrócić uwagę Właścicieli gorzelń, iż **metoda dra Wernera Kues'a**
w czasie od 8-go do 19-go marca b. r w **Kraj. szkole gorzelniczej w Dublanach** pod osobistym kie-
rownictwem W. P. P. **Dra R. Wawnikiewicza** dyrektora, tudzież **E. Kalińskiego**, adjunkta tejże szkoły
z **bardzo dobrym skutkiem przeprowadzona została.**

Zaznaczam, że metoda **dra Kues'a** ma już obecnie swe zastosowanie w licznych bardzo go-
rzelniach, ku najzupełniejszemu zadowoleniu właścicieli i kierowników.

Metoda dra Kues'a zapewnia gorzelniom następujące korzyści:

- 1) Zaoszczędzenie całej ilości słoju zielonego, niezbędnego w użyciu przy zwykłym prowadzeniu drożdży.
- 2) Uproszczony i całkiem pewny sposób postępowania technicznego, bez ukwaszania holowicy.
- 3) Zaoszczędzenie wysokich kosztów produkcji-ponoszonych przy zwykłym prowadzeniu drożdży.
- 4) Osobnego lokalu dla prowadzenia drożdży jak i:
- 5) Osobnych urządzeń maszynowych nie potrzeba, a **opłata licencyjna jest zbyteczna.**
- 6) Wywar bez zarzutu.

ZYGMUNT SUSSMANN Lwów, ul. Janowska I. 8.

gener. zastępca dla Galicyi i Bukowiny f. dr. W. Kues i Sp.

Gniotownik tarczowy, angielskiej firmy, używany lecz w dobrym stanie sprzeda gorzelnia Laszki, p. Bobrówka.

**Księcia Lichtensteina zarząd browaru
Rumberg pisze o
Stephana maszynie do bielienia i dezynfekcyi
„Fix“
nadzwyczaj dobra do bielienia**



Żadnych rusztowań.

Przeszło 350
uznań. Bieli 10
razy prężej od
pędzla! Żądać
proszę prosp.
num. 892 pod
adresem:

**Bud. Krasa,
Wiedeń VII,
Kirschengasse
37, zastępca
firmy: Nast. A.
Stephana Szar-
ley, O. S.**

**Specjalna fabryka maszyn do bielienia
i dezynfekcyi.**



Towarzystwo dla specjalnych urządzeń
palenisk systemu THOST A, z ograni-
czoną poręką, — dawniej OTTO THOST

ZWICKAU (w Saksonii)

dostarcza **rusztów**

zaopatrzonych w lany mostek o-
gniowy, gorąco-powietrzny, który
trawi dym i znakomicie zaoszczęd-
za węgiel.

Ruszt ten da się natychmiast za-
stosować do każdego kotła paro-
wego przez łatwą wymianę ułoż-
nych przed murowanym mostkiem
ogniowym starych rusztów.

**Najtańsze zużycie
węgla!**

**Znaczna oszczędność na wę-
glach! Największa trwałość**

Zastępca dla Galicji i Bukowiny

Ferdynand Pietsch

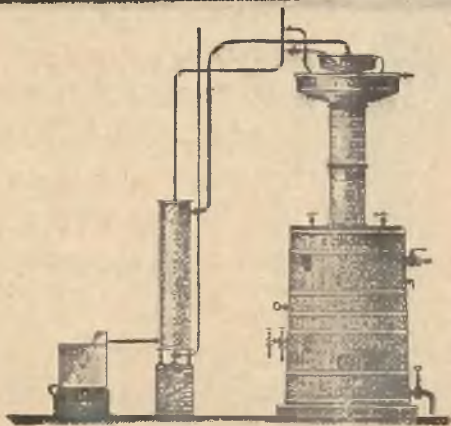
techniczne biuro

L W Ó W.

Alojzy Hübner **LWÓW =**
Rynek 38.

poleca dla gorzelń, rafineryj i t. p.

Cement, Gips, Wapno hydrauliczne, Oliwy do maszyn, Oliwę do palenia,
Pasy do maszyn skórzane i gumowe, Gurty do maszyn zwykłe i napusz-
czane, Rzemyki do szycia pasów, Śróby i nity do pasów, Wiaderka do
ognia lakierowane i składane, Węże konopne zwykłe i gumowane, Węże
gumowe, Węże spiralne, Holendry mosiężne, Płyty gumowe, Płyty asbe-
stowe, Sznury gumowe i asbestowe, Pakunki łożowe i federweisowe, Kule
gumowe do wentylów, Szkła do kotłów, Pierścienie gumowe, Glazura do
chłodników, Baryszówki, Szklaneczki próbne dla browarów, Linwy ko-
nopne i druciane cynkowe, Rury ołowiane, Rury cynowe, Plomby i drut
ołowiany, Latarnie gospodarskie na oliwę i naftę, Knoty, Ohwiarki do
maszyn blaszane i szklane, Przyrząd kauczukowy dla bydła, Przyrząd do
pompowania powietrza u bydła, Trokary, Seręgi cynowe i gumowe dla
bydła, Nożyce do strzyżenia bydła i owiec, Sól kamienną, Farby olejne
i terowe na dachy, Darbolineum Avenariusza Exiccator, Ter drzewny
i gazowy, Antimerulion, środek przeciwko grzybowi, Tektura na dachy,
Smołowiec, Pędzle, Pyroline i t. p.



konstrukcyj, wykonanych wzorowo na podstawie wieloletnich doświadczeń.
Kosztorysy bezpłatnie. — Rysunki i plany za umiarkowane honorarium.

Quissek & Geppert

Fabryka wyrobów z miedzi i metali
zarazem kotłarnia

w Bielsku (Szląsk austr.)

filia w Chodorowie (Galicya wsch.)

wyłącznie urzęda

Gorzelnie, rafinerie, fabryki drożdży i likierów.

Przedsiębiorstwo budowy nowych gorzelń
zarówno jak i przebudowy gorzelń przestarych systemów.

Dostarcza wszelkich do ruchu gorzelnianego wymaganych maszyn, aparatów i przyrządów najlepszych

Dla dogodności moich P. T. Odbiorców mam w każdym czasie na składzie (we Lwowie) kwas siarkowy 66° B., najlepszej jakości drożdże czyste spirytusowe, oliwę do maszyn, wszelkie instrumenty techniczne dla P. T. Gorzelników jakoteż Pat. „Antiferugina K” najlepszą farbę kotłową, wskutek której kocioł ani wewnątrz ani zewnątrz wcale nie rdzewieje, która nie dopuszcza stałego osadzania się osadu wodnego („Kesselstein”) i zapomocą której można kotłowiec miotełką łatwo usunąć.

Wiele poleceń i świadectw pierwszorzędnych gorzelń posiadam. Interesowanym udzielam chętnie informacji odwrotną pocztą

ZYGMUNT SUSSMANN Lwów, ul. Janowska l. 8.

P. NATKES

Lwów — Zyguntowska 17.

Przedsiębiorstwo dla urządzeń palenisk technicznych, — Ruszta oszczędności



dla wszelkich rodzajów palenisk i każdej jakości materiału opałowego.



Unicum oszczędza wiele węgla, jest najlepszym rusztem (tylko ca. 300 klg. 1 m kw) jest niezniszczalny, nie może się skrzywić, nieuszkodzalny przez żużle, zachowuje zawsze wolny przechód powietrza, przedstawia tylko przyjemność w użyciu, może być złożonym przez każdego robotnika w najkrótszym czasie, zdobył już cały świat przemysłowy, jest najlepszym rusztem na świecie, wykonuje się z materiału osoblwego (gatunek stali). — Z mojego nieprześcignionego materiału wykonuję także ruszta wszelkich rodzajów i form zupełnie wedle życzenia. — Specjalne nowe urządzenia i przebudowy GORZELNI, Suszni, Warzeln, Słodowni, Kompresory dla maszyn chłodzących. — Motory ssąco-gazowe, ropowe i benzynowe, kotły, maszyny parowe i tartaki. — Pompy wszystkich systemów. — Żelazne beczki transport. na spirytus. — Rury z mufami i flanszami.

Cenniki i kosztorysy na taskawe żądanie gratis i franco.

Dla

Gorzeln rolniczych

Zastosowanie metody Bauerowskiej do wytwarzania sztucznych drożdży, zarówno przy ukwaszaniu kwasem siarkowym jak i mlecznym, z dodatkiem ekstraktu drożdżowego zapewnia gorzelniom

Uproszczenie postępowania technicznego,
wysokie wydatki spirytusu.

Opłaty licencyjnej niepotrzeba

Nie potrzeba żadnych wkładów inwestycyjnych

Podpisane przedsiębiorstwo posyła na żądanie zdolnych fachowców w celu zaprowadzenia

metody Bauerowskiej.

Zgłoszenia i zamówienia prosimy zwracać wprost do

Rabskiej fabryki spirytusu i rafinerii

w RAAB (Győr) na Węgrzech.

Raaber Spiritusfabrik & Raffinerie Actien-gesellschaft in Raab.

Zastępstwo na Galicyę:

Towarzystwo rolnicze w Sokalu

Salamon Tindel w Jarosławiu

Oddział c. k. Towarzystwa gospodarskiego w Stryju
(Podhorce obok Stryja)

na Bukowiłę: Izidor Arle w Stefanówce.